05/09 318-05/00 072538 REV.5

Philco

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 645 8300

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

Philco

CAFETEIRA EXPRESSO PHC19

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *CAFETEIRA EXPRESSO PHC19*.
Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as instruções a seguir.**

⚠ **Antes de ligar a cafeteira verificar se a voltagem da tomada elétrica é a mesma do aparelho.**

Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
•O café fica frio.	•A cafeteira não foi pré-aquecida.	•Pré-aquecer o aparelho durante mais tempo.
	•As xícaras e o suporte do filtro estão frios.	•Consultar a seção "Preparando Café com Pó Comum" página 5.
	•Ao preparar um *cappuccino* ou café com leite, o leite não foi aquecido o suficiente.	•Certificar-se e que o leite foi suficientemente aquecido ao preparar espuma. Cuidado para não fervê-lo.
•Água passa diretamente pelo filtro sem diluir o café.	•Utilizando sache de café nos filtros exclusivos para pó de café.	•Utilizar sache apenas em conjunto com o filtro exclusivo para sache.
	•Sachê mal posicionado.	•Posicionar corretamente conforme página 06.
•Café passa muito lentamente e/ou vazamento de água pelo filtro.	•Utilizando pó de café no filtro exclusivo para sache.	•Utilizar os filtros corretos para pó de café.
	•Sobreaquecimento causado por muitas utilizações consecutivas utilizando o filtro exclusivo para sachê.	•Recomenda-se não utilizar a cafeteira mais de 5 vezes consecutivas quando estiver utilizando o filtro para sachê. Aguardar esfriar antes de utilizar novamente.
•Retorno excessivo de água pela base da bandeja de resíduos.	•Uma pequena quantidade de água retornando pela base é normal. Quando este retorno é excessivo a causa é baixa tensão na tomada elétrica.	•Verificar se a tensão na tomada elétrica é compatível com a tensão marcada no aparelho. Ligar o aparelho em outra tomada elétrica.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
•O café é filtrado em gotas.	•O café foi moído muito fino ou foi muito compactado.	•Usar café moído apropriado. Não compactá-lo muito no filtro em aço.
•O café passa muito rápido.	•O café foi moído muito grosso.	•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído especial para expresso com textura mais fina.
	•Não há café suficiente no filtro em aço.	•Colocar a quantidade correta de café no filtro em aço.
	•O pó de café não foi suficientemente compactado no filtro em aço.	•Compactar o pó de café mais firmemente.
•O café expresso não fica cremoso	•O pó de café está velho ou muito seco.	•Usar café fresco. Depois de abrir a embalagem guardar num recipiente apropriado.
	•O pó de café não foi suficientemente compactado no filtro em aço.	•Compactar o pó de café mais firmemente.
	•O café foi moído muito grosso.	•Moer o café mais fino ou usar uma marca de café moído para expresso com textura mais fina.
	•A xícara não foi escaldada em água quente.	•Escaldar a xícara, enchendo com água quente na primeira passagem.
	•Sachê de café mal posicionado.	•Posicionar o sachê de café no porta filtro conforme, recomendações da página 06.
•O café não passa.	•Não há água no reservatório de água removível.	•Encher reservatório de água removível com água.
	•O reservatório de água removível não foi corretamente instalado.	•Instalar corretamente, empurrado para baixo. •Girar o botão para a posição .
	•O botão está na posição .	•Esvaziar o filtro em aço e enxaguar em água
	•O filtro em aço está entupido, o pó de café é muito fino ou foi muito compactado.	corrente para limpar. Limpar o cabeçote com um tecido. Encher novamente o filtro em aço e compactar com auxílio da extremidade da colher dosadora. •Ver a seção "Preparando Café" página5.
•O café escorre pelas bordas do suporte do filtro.	•O filtro em aço não foi corretamente instalado.	
	•As bordas do filtro em aço estão cheias de pó de café.	•Limpar em volta da borda do filtro em aço retirando todo o pó acumulado.
	•O cabeçote está sujo.	•Limpar o cabeçote com um tecido umedecido.
•Pouca espuma ao preparar um *cappuccino.*	•O leite não está fresco.	•Utilizar leite fresco.
	•Problemas com a jarra.	•Para obter melhores resultados usar uma jarra de aço inoxidável. Se possível refrigerar a jarra ou passá-la em água fria antes de usá-la.
	•O bico direcionador de vapor está entupido.	•Limpar o bico direcionador de vapor.
	•O leite foi fervido.	•Substituir por leite resfriado.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*.

•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•Não ligar a cafeteira com a xícara fora do lugar.

•Não ligar a cafeteira perto de produtos explosivos ou inflamáveis.

•Não inserir nenhum objeto em qualquer abertura do aparelho.

•Não ligar o aparelho sobre superfícies empoçadas de líquidos.

•Não deixar o aparelho ligado sem ninguém por perto.

•Não utilizar ao ar livre.

•Não permitir que o cordão elétrico fique pendurado do lado de fora da mesa ou balcão.

•Nunca fazer funcionar o aparelho sem água.

•Utilizar apenas água limpa para preparar o café. Nunca colocar açúcar ou leite no reservatório de água removível.

•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir cordão elétrico, plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido.

•Não remover a cafeteira do lugar com a xícara cheia de café.

•Aguardar que as partes metálicas do aparelho esfriem para tocá-la, se preferir usar suportes ou pegadores. Retirar o aparelho da tomada elétrica antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.

•**Cuidado:** Pode-se queimar ao tentar retirar o suporte do filtro enquanto o café estiver passando, já que a cafeteira estará sob pressão enquanto a água estiver escorrendo.

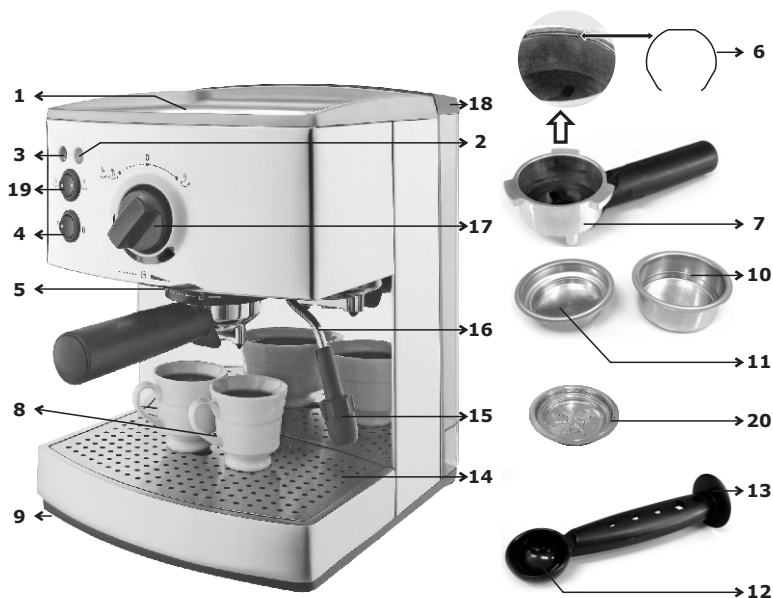
•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.

•Antes de ligar ou de desligar o aparelho, colocar os botões LIGA/DESLIGA e controle de pressão do vapor na posição "0".

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa. Quando precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada*.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

COMPONENTES

1. Base aquecedora de xícaras
2. Luz indicadora de aquecimento
3. Luz indicadora de funcionamento
4. Botão LIGA/DESLIGA (1/0)
5. Cabeçote
6. Trava do filtro
7. Suporte do filtro
8. Indicador de nível para a bandeja coletora de pingos
9. Base antiderrapante
10. Filtro em aço para 2 xícaras
11. Filtro em aço para 1 xícara
12. Colher dosadora
13. Compactador (pilão)
14. Bandeja de resíduos removível
15. Acessório para preparar espuma
16. Bico direcionador de vapor
17. Botão para controle de pressão do vapor e saida de água 0
18. Reservatório de água removível
19. Botão para água quente ou vapor
20. Filtro em aço para sachê

Para a retirada do suporte indicador de nível e bandeja coletora de pingos, proceder como na Figura H.

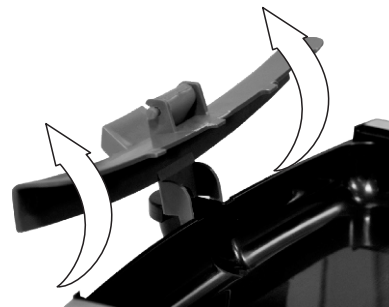



FIGURA H

A limpeza da bandeja de resíduos removível e o indicador de nível para bandeja coletora de pingos deve ser feita regularmente assim que o indicador vermelho de nível de água aparecer pela bandeja de resíduos removível (Figura I).

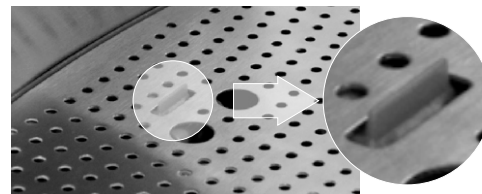



FIGURA I

Esvaziar sempre o reservatório de água removível se não for usar a cafeteira por muito tempo.

O café expresso deve ser sempre servido quente.

Café moído na hora, ou café que vem em embalagens a vácuo, poderá ser usado. O café permanecerá fresco por mais tempo se for conservado na geladeira numa temperatura entre 4° e 8° C.

LIMPEZA, MANUTENÇÃO E ACESSÓRIOS

Deve-se limpar o bico direcionador de vapor e o acessório para preparar espuma imediatamente depois de cada utilização. Limpar com um tecido macio levemente umedecido a cafeteira. Nunca usar materiais abrasivos ou esponjas ou tampões metálicos, pois poderão danificar o acabamento do aparelho.

Girar rapidamente o botão para controle de pressão do vapor para a posição ♨ para eliminar possíveis resíduos de leite que possam ter ficado no bico direcionador de vapor.

CUIDADO: O vapor que sai pelo bico direcionador de vapor é extremamente quente e pode provocar queimaduras.

Lavar o acessório para preparar espuma em água corrente para retirar possíveis excessos de leite.

Retirar periodicamente a bandeja de resíduos removível e o suporte indicador de nível na bandeja coletora de pingos para esvaziá-los. Executando esta operação antes de usar a cafeteira evitará respingos durante o seu funcionamento (Figura G).

Caso não usar a cafeteira novamente por um determinado período de tempo, não recolocar o suporte do filtro na cafeteira, isso aumentará a vida útil da vedação do filtro.

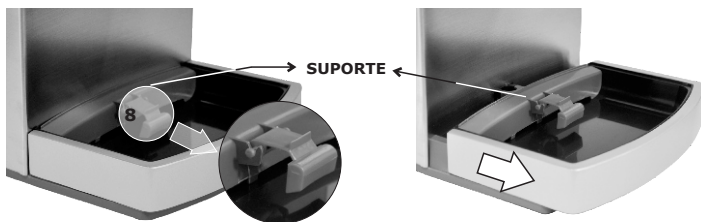
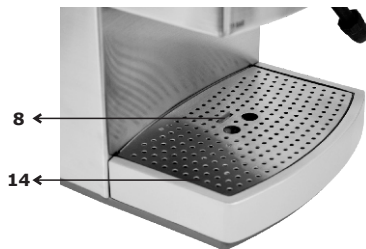



FIGURA G

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Enchendo o reservatório de água removível

É necessário encher o reservatório de água removível. Abrir a tampa do reservatório puxando-a para cima e deslizando-a para trás (Figura A). O usuário, também poderá retirar o reservatório de água removível deslizando-o para cima até desconectar dos engates localizados atrás da cafeteira (Figura B).

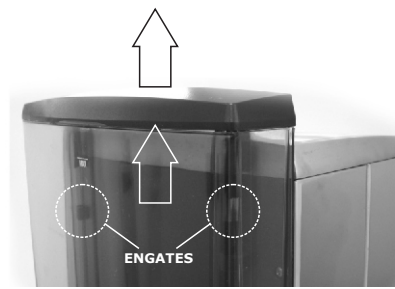



FIGURA A FIGURA B

•Nunca ligar o aparelho sem antes ter verificado o nível da água.

•Ao colocar água no reservatóorio nunca ultrapassar a marca (MAX) contida no mesmo.

•Antes de conectar a cafeteira à uma tomada elétrica, assegurar-se de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição "0". A partir deste momento o usuário poderá ligar a cafeteira.

PREPARANDO CAFÉ COM PÓ COMUM – FUNCIONAMENTO

1.Conectar o plugue à uma tomada elétrica.

2.Ligar o aparelho pressionando o botão LIGA/DESLIGA para a posição "1". A luz indicadora de funcionamento ⏻ e a luz indicadora de aquecimento irão acender.

3.Aguardar a luz de aquecimento apagar.

4.Posicionar a xícara na base do produto sem o porta filtro e passar duas xícaras, somente de água, para limpeza dos componentes internos da cafeteira. Para escaldar a xícara primeiramente passe água quente (aproximadamente ½ xícara), girando o botão para controle de pressão do vapor para a posição correspondente à função (Figura E, pg.07). O usuário ouvirá o ruído da bomba da cafeteira. Isto é normal.

5.Selecionar o filtro em aço desejado, para uma ou duas xícaras, usando a colher dosadora fornecida com o aparelho, colocar café moído no filtro em aço para pó. Com a outra extremidade da colher, pressionar, compactando bem o café no filtro em aço (Figura C).

FIGURA C - 1

6.Instalar o filtro escolhido no suporte do filtro, tanto o filtro para uma xícara como o para duas deverão estar alinhados dentro do suporte do filtro com o cabeçote.

7.Colocar uma ou duas xícaras pré-aquecidas embaixo de cada orifício do suporte do filtro(Figura D, pg. 07).

8.Passar café girando o botão para controle de pressão do vapor para a posição correspondente à função (Figura E, pg.07). O usuário ouvirá o ruído da bomba da cafeteira. Isto é normal.

Importante. No caso do preparo de leite não deixar a ponta do bico direcionador de vapor tocar o fundo da jarra porque isto poderá obstruir a passagem do vapor.

8.Depois que a quantidade de espuma desejada tiver sido produzida, girar o botão para controle de pressão do vapor para a posição "0" e retirar a jarra.

Nota: Não se preocupar se um pouco de vapor sair da base do aparelho.

Dicas para preparar um *cappuccino* espumante.

O leite estará pronto quando uma camada espessa e leve de espuma se formar sobre sua superfície. Se o leite começar a formar bolhas grandes que estouram, terá fervido e não produzirá espuma. Se isto acontecer, substituir o leite usado por leite frio. Não ferver o leite. Usar aproximadamente 100 ml de leite para cada *cappuccino.* Para obter melhores resultados usar leite fresco e frio, tirado diretamente da geladeira. Leite desnatado ou com baixo teor de gordura produzem mais facilmente espuma.

ÁGUA QUENTE PARA PREPARAR CHÁ

O usuário, também poderá obter água quente para preparar chá ou sopas instantâneas.

1.Verificar se o reservatório de água removível está cheio.

2.Ligar a cafeteira. A luz indicadora de funcionamento ⏻ e a luz indicadora de aquecimento irão acender.

3.Deslocar o bico direcionador de vapor para a parte lateral da cafeteira.

4.Quando o aparelho tiver atingido a temperatura correta, a luz indicadora de aquecimento irá apagar.

5.Colocar um recipiente debaixo do bico direcionador de vapor. Pressionar o botão para água quente ou vapor até a posição . Em seguida, girar o botão para controle de pressão do vapor para a esquerda até a posição . A bomba da cafeteira irá produzir um ruído característico. Isto é normal.

Importante. Não deixar a ponta do bico direcionador de vapor tocar o fundo da jarra porque isto poderá obstruir a passagem do vapor.

6.Depois de concluir a operação, girar o botão para controle de pressão do vapor para a posição "0".

USANDO A CAFETEIRA PARA PRÉ-AQUECIMENTO

•É aconselhável sempre escaldar as xícaras. Desta forma as xícaras estarão quentes no momento do preparo do café.

•Posicione a xícara na base do produto sem o porta filtro. Primeiramente passe água quente (aproximadamente ½ xícara) para escalda-lá.

IMPORTANTE

Evitar tocar na Base aquecedora de xícaras com as mãos pois a mesma poderá estar quente e provocar acidentes.

OBTENDO VAPOR

Para preparar um *cappuccino* aquecer o leite.

O bico direcionador de vapor lhe permite aquecer líquidos. O acessório para preparar espuma possibilita o preparo de espuma de leite para o *cappuccino.*

1.Antes de usar bico direcionador de vapor, o suporte do filtro deverá ser encaixado no cabeçote, conforme Figura D (página 06).

2.Instalar o acessório para preparar espuma na extremidade do bico direcionador de vapor.

Importante

Para o acessório de preparar espuma funcionar corretamente, assegurar-se de que está firmemente encaixado no bico direcionador de vapor.

3.Certificar-se de que o reservatório de água removível esteja cheio.

4.Ligar a cafeteira. A luz indicadora de funcionamento ⏻ e a luz indicadora de aquecimento irão acender.

5.Deslocar o bico direcionador de vapor com o acessório para preparar espuma para a parte lateral do aparelho.

6.Colocar o leite ou o outro líquido numa jarra apropriada.

7.Pressionar o botão para água quente ou vapor para a posição . Quando o aparelho tiver atingido a temperatura correta, a luz indicadora de aquecimento irá apagar. Segurar a jarra debaixo do bico direcionador de vapor de modo que o acessório para preparar espuma fique submerso no leite e girar o botão para controle de pressão do vapor para a posição . No início do processo, uma pequena quantidade de água sairá do bico direcionador de vapor e a bomba da máquina fará um ruído. Isto é normal.

IMPORTANTE

Tomar cuidado para não encher demais o filtro em aço com pó de café.

Limpar sempre o porta filtro após casa uso.

Remover o excesso de pó de café das bordas caso necessário.

PREPARANDO CAFÉ COM SACHÊ – FUNCIONAMENTO

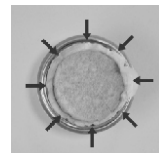
1.Conectar o plugue à uma tomada elétrica.

2.Ligar o aparelho pressionando o botão LIGA/DESLIGA para a posição "1". A luz indicadora de funcionamento e a luz indicadora de aquecimento irão acender.

3.Aguardar a luz de aquecimento apagar.

4.Posicionar a xícara na base do produto sem o porta filtro. Para escaldar a xícara primeiramente passe água quente (aproximadamente ½ xícara), girando o botão para controle de pressão do vapor para a posição correspondente à função (Figura E, pg.07). O usuário ouvirá o ruído da bomba da cafeteira. Isto é normal.

5. Selecionar o filtro em aço para sachês, inserir o sache dentro do filtro com cuidado para que a borda do sachê fique bem assentada, apoiando no resalte do filtro.

COLOCAÇÃO DO SACHÊ

CORRETO

ERRADO

FIGURA C - 2

IMPORTANTE:

• Certificar-se que nenhuma parte do sachê fique sobre as bordas externas do filtro, pois isso poderá causar vazamentos e o café saíra fraco.

• No preparo do café com sachê, deve ser utilizado somente UMA xícara de 150mL.

• O filtro para sachês não deve ser utilizado com pó de café.

6.Instalar o filtro de sachê no suporte do filtro. O mesmo deverá estar alinhado dentro do suporte do filtro com o cabeçote.

7.Colocar uma xícara pré-aquecida embaixo do centro do suporte do filtro (Figura D).

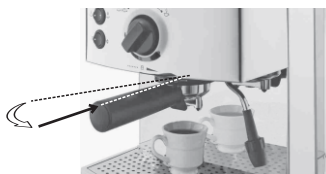



FIGURA D

8.Girar o botão para controle de pressão do vapor para a posição correspondente à função ♨ (Figura E). O usuário ouvirá o ruído da bomba da cafeteira. Isto é normal.

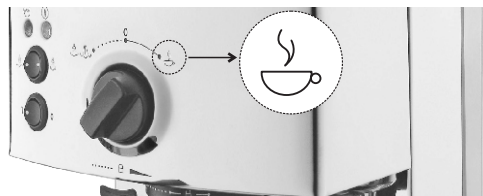



FIGURA E

9.Assim que a xícara tiver sido cheia até o nível desejado (máximo 150mL), girar o botão para controle de pressão do vapor para a posição "0" (Desligado). Depois que a cafeteira tiver sido desligada, a água continuará a pingar pelo suporte do filtro por aproximadamente 8 segundos.

10. Retirar o suporte do filtro girando o cabo para a esquerda.

IMPORTANTE

Devido à pressão que a cafeteira produziu durante o processo de produção de água quente, para evitar acidentes ou queimaduras, após a passagem do café, aguardar aproximadamente 10 segundos antes de retirar o suporte do filtro.

11. Para retirar o pó de café do filtro em aço, virar e bater no filtro para estimular a queda do café (Figura F).

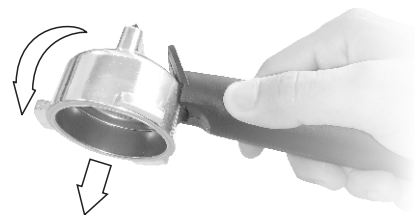



FIGURA F

12. Assim que a luz indicadora de aquecimento acender novamente, a cafeteira estará pronta para preparar o próximo café expresso.

13. Para retirar o filtro em aço, segurá-lo firmemente pela borda e puxar para cima. (Figura G)

FIGURA G

Nota:

Caso o filtro esteja quente, utilizar um pano para auxiliar na retirada do mesmo para evitar queimaduras.

MUITO IMPORTANTE

•O suporte do filtro e os filtros nunca deverão ficar com pó de café nas bordas pois poderão causar falha na vedação e vazamentos de água.

•Se utilizar sachês, tomar cuidado para que a aba do sachê não fique dobrada sobre as bordas do filtro, pois poderão causar falha na vedação e vazamentos de água.